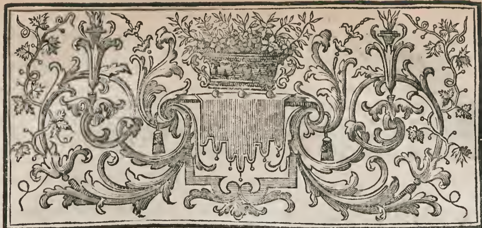


# DEO OPTIMO MAX.

## UNI ET TRINO,

VIRGINI DEIPARÆ, ET S. LUCÆ,
Orthodoxorum Medicorum Patrono.

# QUÆSTIO MEDICA,

*CARDINALITIIS DISPUTATIONIBUS*
*manè discutienda in Scholis Medicorum die Jovis vigesimâ-tertiâ*
*Februarii* M. DCC. XLI.

M. CLAUDIO DU CERF,
Doctore Medico, Præside.

*An Panis satietas omnium Pessima.*

I.



INSITUS calor, animæ in suis functionibus obeundis præcipuus *administer*, suum quia carpit assiduò pabulum, novam subindè requirit succi auxiliaris accessionem, quâ jugis virium triplicisque quâ constamus substantiæ jactura resarciatur: huic altrix facultas incumbit muneri auctrice ac procreatrice præstantior, indesinenti scilicet à primo ad extremum usque vitæ spiritum actione, quâ operam utrique nunqam non confert suam, conve-

nientemque ambabus materiam neutrius egena ſuppeditat. Id ut commodiùs fiat, inſitus eſt à naturâ ſtomacho penuriæ ſenſus, cujus beneficio ſagax ille annonæ præfectus cibos aliquâ nobiſcum communione conjunctos appetit, trahit, aſſervat & coquit. At illi ita primùm elaborati, tum in variis quas poſtmodum permeant partibus varias alterationes multipliceſque coctionum gradus adepti, oppoſitas exuunt qualitates, ſuamque ipſam ponunt, ut alendi corporis naturam induant, ad vitam nimirùm, quæ nutritione ſervatur, tùm individui tùm ſpeciei ratione tuendam.

## I I.

ALIMENTUM omne vel cibus eſt vel potus. Utrumque in plantis aut animalibus reperire eſt, alibi nuſquam. Verum inter ea quæ è vegetabilibus eruuntur προσαρματα primas tenet triticum, ex quo Panis conficitur ciborum omnium πολυχρηστιμότατος. Ille menſas omnes aperit, comitatur, exornat & claudit; ut vix definias an majoris ſit neceſſitatis an dignitatis. Dapibus omnibus gratiam ſalubritatemque conciliat. Suaves ori acceptæque ventriculo, illius permixtione, novo condiuntur ſuavitatis incremento: ſalſæ, acres, acidæ, aut amaræ, depoſitâ magnâ moleſti ſui ſaporis parte, palato magis arrident: prorſus ut nullæ abſque ipſo, cum ipſo ſapiant omnes. Eum etſi quotidie ingeramus, toto tamen vitæ decurſu ſemper appetimus ejuſque nec tædet nos unquam nec pœnitet. Omni omnino ætati, regioni, utrique ſexui familiaris; nulli non temperiei, etiam leniter febricitantibus conveniens, & mediæ ſortis homines alit, & promiſcuè ſubit pauperum tabernas, regumque turres. Quin & eo penè uno dura firmantur meſſorum & agricolarum ilia. Illius impunè carere nemo ſanus poteſt. In morbum inclinantibus ejus appetentia poſtrema dejicitur; convaleſcentibus prima revocatur: & cum faſtidium omne pravum ſit, Panis ἀποσιτία omnium deterior habenda eſt.

## I I I.

CEREALIUM omnium ut in conficiendo Pane rarior eſt & inſalubrior uſus; ſic tritici frequentior atque ſalubrior. Illud maturum, mundumque, fractu contumax, ſubſtantiâ denſum, pondere grave, aureum colore, lucidum ſpecie, tres ante menſes in pingui ſolo demeſſum, tandemque molis tritum genuinam nobis Panis optimi materiam exhibet. Hujus variæ ſpecies pro ſubſtantiæ diverſitate varioque præparationis modo multum à ſe invicem diſcrepant. Omnibus longe antecellit ſiligineus, qui repurgatiore farinâ conſtans, plurimum puriſſimumque corpori tribuit alimentum. Huic tùm bonitate tùm nutritionis copiâ cedit ſimilaceus ex purâ quidem farinâ ſed magis excuſsâ conflatus. Tertium obtinet locum αὐτόπυρος ſeu συγκομιστος qui ex totâ farinâ nuſquam à furfure ſecretâ concinnatus, parcius quidem alit ſed blandè alvum movet. Gregarius demum ſeu ſordidus, farinæ tantillùm, furfuris plurimùm continens, ægrè coquitur, parum nutrit, & nimiâ excrementorum mole naturam gravat. Porro aquâ limpidiſſimâ maceratus, fermentoque recenti perfuſus, non cereviſiæ ſpumâ adulteratus εὔπεπτος eſt. Modico ſale aſperſus, levior. Affusâ ſubinde novâ farinâ ſubactus, ac pluries indefeſſo labore hùc illùcque verſatus Εὐκατάδοτος. In clibano coctis æquabiliter igne

moderato tam internis quam externis partibus; nec affatur aut amarescit; nec suo lentore ventrem inflat obstruitque viscera. Crustæ quæ siccior est, cum medullâ quæ humidior, fida est admodùm salubrisque societas.

## IV.

PARATUS eâ cautione Panis eduliorum omnium salubritate princeps est. Ad amussim quippè temperatus, nascentes ab intemperie morbos procreare nequit. Alimenti plurimùm ejusque firmissimi continens, minimùm reponit excrementi. Coctu facilis coquenti ventriculo nihil facessit negotii. ϑυανὰδωτοσ procreandis, unde morborum origo frequentior, obstructionibus minus est accommodatus. A fermento quippè & sale tritici viscidités frangitur, superfluus absumitur humor, terrenarumque partium crassities inciditur, unde non mediocris illi levitas conciliatur. His verò si accedat diuturnior ac contumax pastæ subagitatio, vix est quod amplius ad Panis bonitatem possit desiderari. Illius enim ope, fermenti, salis, & aquæ substantia & vires altiùs & intimas quasque pervadunt pastæ particulas; ut inde disrupto glutine, solutilis, oculatus, & concoctu facilis evadat, & citò ad singulas corporis partes diffundatur. Inanis tamen futurus est omnis panificii labor, ni clibani moderatus ignis singulas ex æquo intus forisque partes ad debitum coctionis modum perducat. Impar longe est atque inferior subcineritii focariique Panis conditio, cujus extima plerumque superficies aduritur, crudioribus interim, & nullam aut certè leviorem ignis energiam expertis, quæ medullam constituunt, partibus.

## V.

CIBORUM genus omne tanto à Panis laudabili temperie recedit, quanto calidius humidiusque est ac corruptioni opportunum. Terrestrium animalium caro, fœcunda cæspitantis in ventriculo colluviei parens, oris fœtorem, excrementorum δυςηδίαν insignem parit, putridis malignisque febribus & gravissimis viscerum inflammationibus materiam præbet. Vix autem in ὑπεκκαυμάτων numerum pisces referas, qui in aquâ inerti ac sterili elemento nati, pituitæ plurimùm, parùm suggerunt sanguinis, & prostratas vires excrementis obruunt magis quam, alibili succo reficiunt. Indomitæ propter crassitiem indolis legumina stomachum gravant, oculorum ac mentis aciem obtundunt, flatus multos gignunt, spiritus exagitant, crurum imbecillitatem, ac tandem *cachexiam* inducunt, olerum substantia difficilis coctionis, dum impuritate plurimâ primam corporis regionem infarcit, paucissimo alimento reliquum corpus sustentat. Omnis pene fructus aut humiditate diffluit immodicâ quæ fugacem succum suppeditat, aut duritie carnis ægrè subigitur. Quæ tandem tam indigna homine censetur vini satietas, quam noxia valetudini, quam infensa visceribus, quæ hebetudinem animi, tremorem, *Paralysim*, hydropem, ac sensim non intellectam senectutem festinatamque mortem accersit. Sed quantum à vitiosis alimentis hisce omnibus Panis natura dissidet qui εὔκρατος ac remisso admodum calore pollens exarescit potius plures servandus in annos, quam corruptionem subeat, & metuendos à nimio carnium usu morbos procreet. Levitate & varietate suâ leguminum crassi-

tiei adverſatur. Suâ ὠπιφῖα, à contumaci olerum cruditate alienus eſt. At ſuâ puritate ſingulari, ab excrementitiâ fructuum ſubſtantia recedit plurimùm. Humorem denique primi genium, quem depaſcitur ebrietas, non modo non abſumit, ſed facillimè ac liberaliter inſtaurat, diuque ſalvum & incolumem tuetur.

*Non ergò Panis ſatietas omnium peſſima.*

Proponebat Pariſiis PETRUS LALOUETTE, Pariſinus, Baccalaureus Medicus. A. R. S. H. 1741, à ſextâ ad meridiem.

Typis QUILLAU, Univerſitatis & Facultatis Medicinæ Typographi.